

BADIA DI MORRONA



TANETO

TOSCANA ROSSO

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

Il terroir della Toscana è adatto a qualunque vitigno, ma alcuni in particolare danno risultati più originali. È il caso del Syrah che, abbinato alla ruffianeria del Merlot ed alla tipicità del Sangiovese, dà un vino originale e complesso.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore intenso, al naso evidenzia delicate note di cannella, cacao e pepe nero. In bocca è morbido e suadente, con una scorrevolezza vellutata. Il finale è lungo e si sviluppa su piacevoli note calde e avvolgenti.

ABBINAMENTI

Ideale con primi e carni grigliate.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 3-4 anni, al top fino a 10 anni.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 70% Syrah, 15% Sangiovese, 15% Merlot.

Alcool: 14,00% vol.

Maturazione: 15 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt, 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Tuscan terroir is suitable for many different grape varieties, but several give particularly expressive results. This is the case with Syrah which, together with the immediate appeal of Merlot and the typically territorial personality of, gives an original and complex wine.

TASTING NOTES

Intense in color with delicate aromas of cinnamon, chocolate, and black pepper, soave and supple on the palate with a velvety texture, the finish and aftertaste of the wine are pleurably long and full.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with pasta and rice dishes and with grilled meat.

TO DRINK

Already pleasurable after three or four years, it reaches its peak after a decade.

TECHNICAL NOTES

Blend: 70% Syrah, 15% Sangiovese, 15% Merlot

Alcohol: 14°

Aging: 12 months in 60 gallon French oak barrels.

S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it

Sagra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.